

内蒙古自治区义务教育六年制小学教科书

LAODONG

劳动

第八册



内蒙古教育出版社

九年义务教育五、六年制小学

劳 动

第八册

内蒙古教育出版社

内蒙古自治区义务教育六年制小学教科书

劳 动

第八册

内蒙古教育出版社出版

内蒙古新华书店发行

乌兰察布日报社印刷厂印装

开本:890×1240毫米 1/32 印张:2.375 字数:53.7千

2001年9月第1版 2005年11月第5次印刷

印数:1—40290册

ISBN 7—5311—4573—1/G·4124(课) 定价:1.72元

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与内蒙古教育出版社联系调换。

地址:呼和浩特市新城区新华东街维力斯大厦9层

邮编:010010 电话:(0471)6608179 6608165

银耳



口蘑



香菇



凤尾菇



双孢蘑菇



平菇



黑木耳



猴头菌





前 言

劳动教育是贯彻落实我国教育方针的重要内容。小学劳动课是对学生实施劳动教育和一定程度的技术教育、培养劳动技术素质的主要渠道和途径,是小学素质教育的重要组成部分之一(它对培养学生热爱劳动、学会劳动,在实施创新教育和实践教育中,使学生德、智、体诸方面和谐发展,具有十分重要的意义)。

内蒙古自治区九年义务教育小学劳动课教科书自 1993 年试用以来,得到了广大师生和教育工作者的广泛关注和支
持,对自治区全日制小学的劳动教育起了积极的推动作用。经数年试用,广大教师积累了丰富的教学经验,也对 1993 年版本提出了宝贵的意见和建议。所以,我们根据原国家教委颁发的《九年义务教育全日制小学劳动课教学大纲》和数年来各地试用的实际情况,重新编写该套教科书。新编后的课本,通用于内蒙古自治区城乡九年义务教育五、六年制小学。

此次重编力图做到通过学生的自我服务劳动、家务劳动、公益劳动和简单的生产劳动,使学生初步学会一些基本劳动知识和技能,逐步培养学生具有正确的劳动观念、良好的劳动习惯以及热爱劳动和热爱劳动人民的感情。并注重培养学生的动手操作能力,培养学生的质量意识、环保意识、创新意识和社会责任感。

按照《大纲》规定,劳动课本小学低年级可安排每周 1 课时。四年级以上各年级可安排每周 2 课时。劳动课动手操作或实践的时间,不少于总课时的 60%。

内蒙古自治区地域辽阔,各地实际情况不同,开设劳动课的条件也不尽相同。因此,教材的编写力争做到统一性和灵活性相结合,增加弹性,使各地各校对教学内容有选择的余地。教师在使用这套课本时,要做到从实际出发,因地制宜,以劳动实践和动手操作为主线安排教学。注意加强现场教学,运用现代化的教学手段和操作示范;加强劳动纪律和安全教育,不断改进教学方法,努力提高教学质量。

各地教研部门要加强对劳动课程和教材的教学研究、指导,加强对劳动课教师的培训工作。诚望使用本教材的广大师生和专家提出宝贵意见。

这套课本的主编是李魁梦、黄妙轩,副主编是毛治林、胜利、张洁。本册教材由田振山编写。

内蒙古教育出版社汉文教材编辑部

2001 年 9 月

目 录

一、认识食用菌	(1)
小知识 当心误采毒蘑菇	(2)
二、咸蛋的加工	(4)
小知识 咸蛋的质量检查	(5)
三、选购肉类、禽蛋、鱼	(7)
小知识 鸡蛋保鲜法	(9)
四、腌芥菜	(10)
小知识 腌菜用具的要求	(11)
五、制作蜂鸣器	(12)
小知识 蜂鸣器是如何发出声音的	(15)
六、学习用棒针编织	(17)
小知识 1. 棒针的型号和粗细	(21)
2. 编织物针数和行数的计算法	(22)
七、学习用钩针编织	(24)
小知识 钩针和绒线的选配	(31)
八、认识几种农用机械	(33)
小知识 我区的风能分布	(37)
九、果树的嫁接	(38)
小知识 枝接穗的贮藏	(41)
十、做简易挂衣架	(42)
小知识 铆 接	(44)
十一、学习使用照相机	(45)

小知识 照相机的维护和保养	(48)
十二、调查当地蔬菜病虫害的防治办法	(49)
小知识 蔬菜病害	(50)
十三、了解太阳能热水器的工作原理并学会	
使用	(52)
小知识 太阳做功的本领有多大	(54)
十四、学会使用电熨斗	(56)
小知识 熨烫工艺	(59)
十五、用手针缝制小围裙	(60)
小知识 手针 顶针 剪刀	(63)
十六、制作磁悬浮风车	(65)
小知识 磁悬浮列车	(67)

一、认识食用菌

食用菌就是可以食用的大型真菌。我们常见的可食用的蘑菇,如平菇、凤尾菇、口蘑、双孢(bāo)蘑菇、香菇、金针菇等都是食用菌。此外,银耳、黑木耳和猴头也是食用菌(见彩图)。食用菌有很高的食用价值和药用价值。

我区的食用菌资源十分丰富,如锡林郭勒草原的口蘑,大兴安岭的黑木耳和猴头。据调查,仅呼伦贝尔盟的野生食用菌种类就至少有 300 种。

食用菌的形态构造

我们常见的食用菌,从形状上看有伞状、头状、耳状、花状等;从颜色上看有白色、红色、棕色、灰色、黑色等。尽管它们的形状不同,颜色各异,但其结构基本相同。现以伞状食用菌为例,介绍一般食用菌的形态构造。

蘑菇的地上部分很像一柄撑开的伞,伞盖部分



图 1-1

叫菌盖,伞柄部分叫做菌柄,整个地上部分叫做子实体。蘑菇的地下部分是纤细的菌丝,菌丝是食用菌的营养器官。子实体是食用菌的繁殖器官,能够产生孢子。孢子很小,呈褐色,成熟后随风飘散,一旦落到环境适宜的地方,孢子就萌发长出菌丝。然后,从菌丝上生出子实体来。子实体是供我们食用的部分(见图 1-1)。

食用菌有自然生长的,也有人工栽培的。

我区栽培食用菌的条件十分优越。目前,主要引进栽培了平菇、凤尾菇、黑木耳、猴头、银耳等食用菌。

在野外采蘑菇时,一定要注意不可采用毒蘑菇。

想一想 做一做

在教师带领下,参观附近的食用菌栽培基地。



当心误采毒蘑菇

毒蘑菇不能食用,食后会使人中毒,甚至有生命危险。但毒蘑菇与可食用的蘑菇往往很难区别。有人认为,毒蘑菇色泽鲜艳,外观美,具有麻、辣、酸、苦的味道;有的毒蘑菇有乳汁;毒蘑菇子实体受伤后伤面变色等。这些经验有其

可取之处,但也不完全正确。例如,多种牛肝菌的伤面会变色,松乳菇有乳汁,然而它们都是味道鲜美的食用菌;而有些毒蘑菇吃起来味道也是很鲜美的。

有人说毒蘑菇能使银器变黑;毒蘑菇不容易生蛆长虫;这些说法也是不确切的。很多种毒蘑菇遇到银器并不变黑,有的毒蘑菇也会生蛆长虫。

因此,我们在野外采集食用蘑菇时,对于自己不能识别的蘑菇,一定要向在这方面有知识有经验的人请教,决不要大意而误采毒蘑菇。

二、咸蛋的加工

咸蛋又叫腌蛋。鲜蛋加工成咸蛋,可以延长贮存期,而且味道也可口。咸蛋既可以少量加工,又可以成批加工。

咸蛋加工的原料

主料为新鲜的鸭蛋或鸡蛋,蛋壳不能破损。为使每次加工的咸蛋成熟期一致,要选择同一品种、大小基本一致的鲜蛋。辅料为食盐、黄土和水。食盐要选纯度高的盐,黄土不要有杂质。

咸蛋加工方法

咸蛋的加工一般有盐泥腌蛋法和盐水腌蛋法两种。盐泥腌蛋法加工出的咸蛋品质好;盐水腌蛋法操作简便。

1. 盐泥腌蛋法

加工 100 枚鲜蛋需要食盐 0.75 千克,无杂质的干燥的黄土 0.8 千克,水 0.4 千克。把水烧开,倒入食盐,待食盐溶解后,再加入黄土拌成糊状,即成盐泥。盐泥的浓稠程度,以蛋放入后,蛋的一半能沉入盐泥中为宜。把鲜蛋放入泥中滚动一下,使蛋壳粘满盐泥后,取出放到缸里,一层层码好。最后,把余下的盐泥倒入缸中的蛋面上,加盖密封即可。在

室温下一个个月左右就可以食用,夏季腌得快一些,冬季慢一些。

为使咸蛋的品质更好,可以按如下方法配置盐泥:用食盐 0.75 千克,红茶 50 克,加水 0.5 千克,在旺火上煮成浓汁(约 400 毫升),再加入黄酒 150 克,与黄土 0.8 千克拌成糊状即可。

2. 盐水腌蛋法

把水烧开,放入食盐,配成浓度约 20% 的盐水(例如 4 千克水放 1 千克食盐)。煮盐水时,放一些花椒和大料,腌出来的咸蛋味道更好。等盐水冷却后,把鲜蛋放到盐水中浸泡,要让盐水把蛋全部淹没。室温下,一个月左右即可腌好。为使蛋黄“出油”,可以在盐水中加一些白酒(100 枚蛋大约加 100 克~200 克白酒)。

想一想 做一做

加工咸蛋需要哪些原料?



咸蛋的质量检查

质量好的咸蛋煮熟切开后,可以看到蛋白鲜嫩洁白,蛋黄呈朱红色或橙黄色,品尝起来咸淡适中,鲜美可口,蛋黄发沙。但是待煮熟后再检查不方便,下面介绍两种比较简

便的检查方法。

1. 光照检查

把咸蛋的盐泥洗净,利用光照对咸蛋进行透视,质量好的咸蛋为通明透亮,蛋黄鲜红,靠近蛋壳。

2. 摇晃检查

用手握住咸蛋轻轻摇晃,质量好的咸蛋可以感觉到蛋内有液体流动并有拍水的响声,这是由于质量好的咸蛋蛋白变稀、蛋黄变硬的缘故。

三、选购肉类、禽蛋、鱼

吃了不新鲜或不干净的食品,就会得肠道传染病。因此,选择新鲜食品,对于预防疾病和保障身体健康是十分重要的。下面介绍几种食品的选购方法。

1. 肉类的选购

新鲜的猪、牛、羊肉,其瘦肉表面微干不粘,有光泽,颜色鲜艳,肉质紧密并富有弹性,用手指按一下,凹(áo)陷处很快可以恢复。脂肪部分洁白(猪、羊肉)或微黄色(牛肉),不粘手,无异味。

不新鲜的猪、牛、羊肉,瘦肉表面潮湿或有粘液,颜色为灰红色,肉质松软,弹性小,用手指按下不能立即复原。脂肪部分无光泽,并呈灰色,有酸味或霉臭味。

如肉色不鲜艳,脂肪暗红,血管中有紫红色血液淤积,说明宰杀时放血不净,也可能是死后宰杀的。这种肉不宜购买。

如果猪肉、牛肉上有白色或淡白色发亮的像米粒一样的小颗粒,这种肉叫“米心肉”。人吃了“米心肉”后会得绦(tāo)虫病。

买猪肉时,尤其应注意皮上或肥肉上是否有卫

生检疫部门盖的紫色合格章。没有经卫生检疫部门检疫盖章的猪肉,千万不要买。

2. 蛋类的选购

选购蛋类,可通过外表观察和灯(阳)光照蛋来鉴别是否新鲜。新鲜的蛋外壳上常有一层霜状粉末,无裂纹,无霉点。如用一纸筒对着灯光或阳光,将蛋不停地转动(图3-1),可见到新鲜的蛋气室



图3-1

小,整个蛋呈微桔红色,蛋黄看不清或略见暗影。不新鲜的蛋表面无粉状物,有时有裂纹和霉点,照蛋时可见到有深色的斑块。新鲜的蛋打开后无异味,蛋黄既圆又完整,蛋清透明不浑浊。

3. 鱼类的选购

新鲜的鱼无臭味,鳃(sāi)片为鲜红色,眼睛突出发亮,鱼体坚实有光泽,用手按有弹性,鱼鳞完整